COUNTERTOP DEEP FRYERS

Use & Care Manual



Model	Description	Oil Capacity	Voltage	Hz	Amp	Wattage
EFS-16	Countertop Fryer	16 lbs.	120V	60	15*	1800
EFT-32	Counter top Fryer	32 lbs.	120V	60	2 x 15**	1800

** One (1) dedicated 20 Amp circuit with a single outlet is required for each fryer head.*
*** Two separate dedicated 20 Amp circuits with a single outlet for each fryer head is required.*

BEFORE OPERATING ANY EQUIPMENT, READ AND FAMILIARIZE YOURSELF WITH THE USE AND SAFETY INSTRUCTIONS

WINCO would like to thank you for purchasing this equipment. It's important to save these instructions for future reference.
Save the original box and packaging for use in packaging and shipping the equipment if services are needed.



Table of Contents

Package Contents

All units come with a Use & Care Manual, warranty registration card and the following as noted:

EFS-16

- EFS-16 unit (includes base and removable electrical power head with heating element and wire mesh heating element cover)
- Removable well with well cover
- Fry basket with with removable handle
- Handle for lifting fry basket

EFS-32

- EFS-32 unit (includes base and 2 removable electrical power heads, each with a heating element and wire mesh heating element cover)
- 2 removable wells each with a well cover
- 2 fry baskets each with removable handle
- 2 handles for lifting fry baskets



To ensure safe installation and operation, please carefully read and understand the following statements.

Unless the operator is adequately trained and supervised there is a possibility of serious injury. Owners of this equipment bear the responsibility to make certain that this equipment is used properly and safely, and to strictly follow all of the instructions contained in this manual and the requirements of local, state or federal law.

Owners should not permit anyone to touch this equipment unless they are over 18 years old, are adequately trained and supervised, and have read and understood this manual.

Owners should also ensure that no customers, visitors or other unauthorized personnel come in contact with this equipment. It is the responsibility of the owner and the operator to remain alert to any hazards posed by the function of this equipment.

If there is ever uncertainty about a particular task or the proper method of operating this equipment, ask an experienced supervisor.

Unpacking the Equipment

DISPOSE OF ALL PACKAGING MATERIALS IN AN ENVIRONMENTALLY RESPONSIBLE MANNER.

1. Remove all packing materials and tape, as well as any protective plastic and cardboard, from the unit.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in the desired position and height.

SAVE THE ORIGINAL BOX AND PACKAGING FOR USE IN PACKAGING AND SHIPPING THE EQUIPMENT IF SERVICES ARE NEEDED.

Function and Purpose

This unit is intended to be used for deep frying foods in commercial food-service operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

Before using this equipment it must be cleaned and ***dried thoroughly*** (see "Cleaning" section on page 8). Clean all surfaces before use. Failure to clean surfaces before using the unit could cause food contamination.

This fryer is a medium duty appliance capable of a wide variety of frying applications.

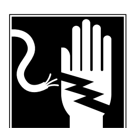
Warning Labels

This manual contains a number of precautions to follow to help promote safe use of this equipment. Throughout the manual you will see additional warnings to help alert you to potential hazards.

Warnings affecting your personal safety are indicated by:





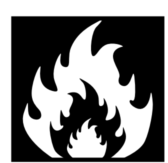




⚠ CAUTION		⚠ ATTENTION
Hot surface. Do not touch. Disconnect power supply and allow surface to cool before servicing.		Surface chaude. Ne pas toucher. La puissance de déconnexion électrique et laisser refroidir la surface avant l'entretien.

Warnings related to possible damage to equipment are indicated by:





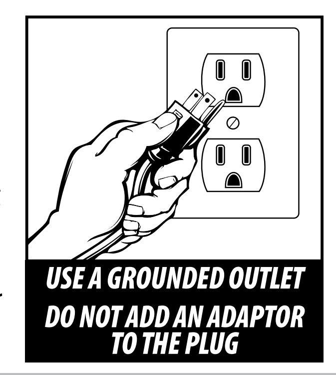
NOTE

Note is used to notify users of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

Please remember that this manual and the warning labels do not replace the need to be alert, to properly train and supervise operators, and to use common sense when using this equipment.

Proper Grounding

This machine is provided with a three-pronged grounding plug. The outlet to which this plug is connected must be properly grounded. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. DO NOT, under any circumstances, cut or remove the third ground prong from the power cord or use any adapter plug.



Installation Guidelines

1. The fryer must not be installed under combustible materials and the minimum clearance from combustible construction must be 6" (15cm) from the sides and back of the fryer. The area surrounding the fryer should be kept free and clear of combustible materials.
2. All deep fryers must be installed with at least 16" (40.6cm) space between the fryer and surface flames from adjacent cooking equipment.
3. Equipment must be installed by qualified persons in accordance with federal, state and local codes.
4. The fryer should be installed under a hood in accordance with the latest edition of the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96.
5. If a fire extinguisher is used for a flame-up of oil, be sure to keep extinguisher at a distance of two feet from the fry well to avoid splashing the oil.
6. Place the deep fryer so the front feet are at least 4 inches from the edge of the counter top. This will reduce the chance for the fryer to be accidentally pushed off the counter top.
7. Keep the area at the front of the fryer clear for unobstructed access during operation.
8. Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
9. Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
10. Do not use an extension cord with this equipment.
11. Do not spray controls or outside of unit with liquids or leaning agents.
12. CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable fryer container.
13. CAUTION: Use supply wire suitable for 75°C
14. CAUTION: A suitable grease-collecting means must be in place before operating appliance.
15. CAUTION: Risk of fire or electric shock. Only operate this appliance with the oil pot in place.
16. Use copper aluminum wire for power supply connections.

NOTE

In the case of the appliance malfunctioning, you must disconnect the power supply prior to service by qualified technician.

The EFS-32 must always have both cords plugged in for proper operation, or both cords unplugged prior to any maintenance or service of the equipment.

NEVER leave one cord plugged in and one cord unplugged.

Safety Precautions



WARNING

Burn Hazard.
Do not touch hot liquid or heated surfaces while unit is heating or operating.

Hot liquids and food can burn skin. Allow the hot liquid to cool before handling. Do not drop or spill water into hot oil as it will spray or splatter the hot oil out of the tank.

WARNING

Fire Hazard.
Overheated oil or oil vapors can ignite causing a fire. Monitor oil temperature, quality and level. Use and maintain oil vapor removal system.

Heat oil carefully. If oil smokes, reduce heat. Do not leave unit unattended. If fire occurs, turn unit off, cover until cool. Do not put water on hot or flaming oil. Do not operate with oil below low oil mark. Dirty oil has a lower flash point. Replace oil on a regular basis. Maintain correct oil level. Use an oil vapor removal system (hood) to reduce oil and grease buildup on wall or ceiling surfaces.

1. Unit must only be used in a flat, level position.
2. Change oil regularly or as necessary. (see "Operation" section on page 7) Old dirty oil has a lower flash point than clean oil.
3. Fill to correct level with oil. Do not overfill. (see items C & D in the "Features and Controls" section on page 5)
4. Do not overfill basket. Do not fill basket more than half full.
5. Hot oil is flammable - keep open flames away from hot oil and oil vapors.
6. Unplug unit, turn off and let it cool before cleaning or moving.
7. Do not operate unattended.
8. Do not operate unit in public areas and/or around children.
9. The unit and/or oil may be hot even though the Power Light or Temperature Ready Light is not on.
10. Do not operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.
11. Do not use with a damaged cord.
12. Do not access the Safety Reset Switch (see "Safety Reset Switch" section on page 7) unless the fryer has overheated (oil reaches 430°F).
13. Do not clean the unit with steel wool.
14. Dispose of oil in an environmentally responsible manner.



Features and Controls for Counter top Deep Fryer (EFS-16 & EFT-32)

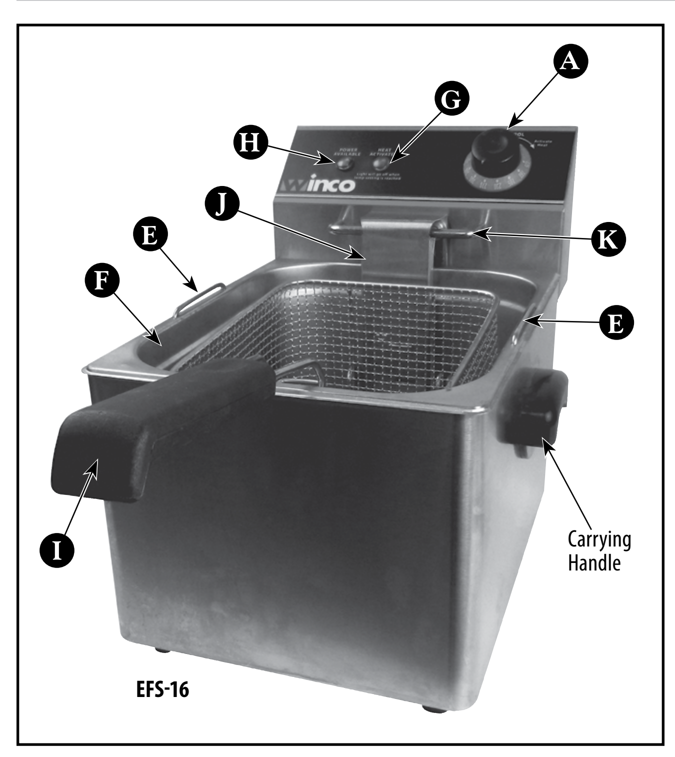


Figure 1. Features and Controls of EFS-16 & EFS-32

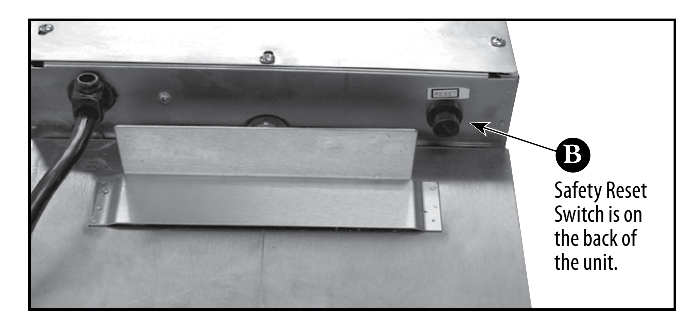


Figure 2. Safety Reset Switch for EFS-16 & EFT-32

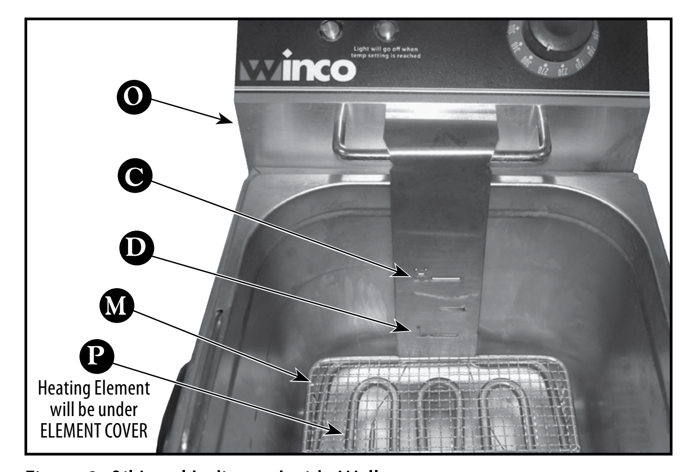


Figure 3. Oil Level Indicator Inside Well

A **THERMOSTAT CONTROL DIAL** (Figure 1) Used to set or adjust the temperature of the oil. The numbers on the dial correspond with the oil temperature. The “0” position is off.

B **SAFETY RESET SWITCH & COVER** (Figure 2) Remove cover to access the reset switch. If the oil reaches a temperature of 430°F (221°C) this switch cuts power to the unit. (Switch is on the back side of EFS-16, EFT-32) (see "Safety Reset Switch" on page 7)

C **HIGH OIL LEVEL** (Figure 3) This is the maximum level mark for the well. Do not fill with oil above this mark because it may cause oil to overflow the well after the basket of food has been added.

D **LOW OIL LEVEL** (Figure 3) This is the minimum level mark for the well. Do not operate with oil below this level as the oil may overheat and start a fire.

E **WELL LIFTING HANDLES** (Figure 1) Used to lift the well in and out of the unit for oil disposal and cleaning.

F **REMOVABLE WELL** (Figure 1) Holds the oil and is where the cooking takes place. The heating element is suspended in this component.

G **TEMPERATURE READY LIGHT** (Figure 1) This light indicates that the element is heating. Once the temperature has been reached the light will go out. Unit will continue to maintain heat and temperature with light cycling on and off.
This is not an “ON/OFF” light.

H **POWER INDICATOR LIGHT** (Figure 1) Indicates unit is plugged in and power is on.

I **FRY BASKET ASSEMBLY** (Figures 1/4) with removeable handle

J **ELEMENT HOLDER VERTICAL SUPPORT BRACKET** (Figure 1)

K **BASKET SUPPORT BAR** (Figure 1)

L **BASKET HOOKS** (Figure 4)

M **WIRE MESH HEATING ELEMENT COVER** (Figure 3/4)

N **WELL COVER** (Figure 4)

O **REMOVABLE ELECTRICAL POWER HEAD** (Figures 3/6/7)

P **HEATING ELEMENT** (Figures 3/7)

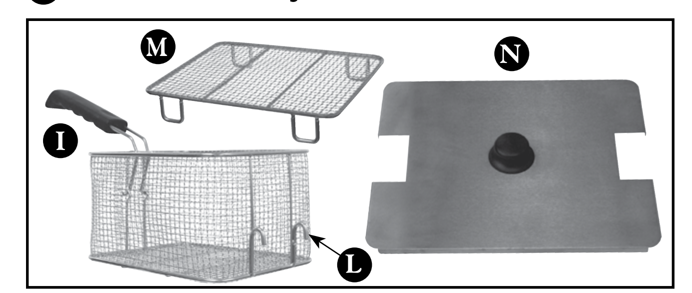
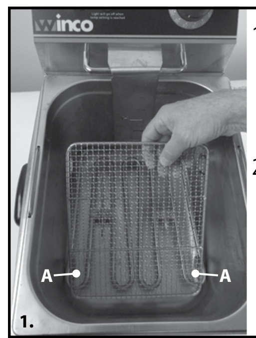


Figure 4. Basket and Accessories

Operation

Follow these same instructions for each well of a two well unit. Each well operates independently and may be operated at different temperatures.

1. The EFT-32 requires the use of two cords. Be sure to unplug both cords prior to moving, testing or repairing this product.
2. Remove basket(s) (I) from fryer.
3. Insert Wire Mesh Heating Element Cover (M) (Figure 5)



1. Place two rear wire feet inside heating element in spot A.
2. Push two front wire feet over heating element at the front, so feet are just outside the heating element in spot B.

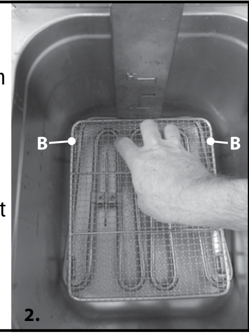
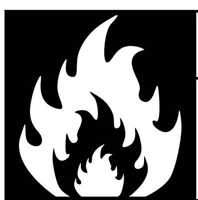


Figure 5. Insert Wire Mesh Heating Element Cover (M)

4. Fill or add oil/solid shortening to the Well (F). Always maintain oil level between High Oil Level (C) and Low Oil Level (D) as indicated on the Element Holder Vertical Support Bracket (J). (See Figure 1) **DO NOT** under-fill or over-fill.
5. Adjust the Thermostat Control Dial (A) to the desired temperature; the Temperature Ready Light (G) indicates when the elements are energized. If solid shortening is used, pack the fat around the heating element and set the temperature between 200~250°F so the fat will melt slowly as it covers the heating elements. The melted fat should not exceed the high level mark nor should it drop below the low level mark found on the Element Holder Vertical Support Bracket (J). This will reduce smoking and risk of fire.
6. Allow the oil to preheat and come up to recommended cooking temperature. The Temperature Ready Light (G) will cycle off when the oil has reached the set temperature.



⚠WARNING

Fire Hazard.
Overheated oil or oil vapors can ignite causing a fire. Monitor oil temperature, quality and level. Use and maintain oil vapor removal system.

7. Dry food product or remove ice crystals from food prior to frying.
8. Load each basket; NEVER more than half way full.
9. Carefully lower the basket into the cooking oil. Food should remain in fryer as per manufacturers recommended cooking time.
10. When food is finished, hook the basket on the Basket Support Bar (K) using the Basket Hooks (L).
    This will allow the excess oil to drain back into the well. Prepare as directed by food manufacturer.

Oil Tips

1. Use oil that is recommended for frying foods.
2. Cook at temperatures that are recommended by food manufacturer.
3. Change oil when oil becomes **noticeably darkened** from food particles that burn when subjected to prolonged heat.
4. Change oil when there is a noticeable foul odor or when the oil smells like the food cooked in it.
5. To re-use oil, use a few layers of cheese cloth to filter excess particles only after oil has cooled.
6. Cover oil overnight using the Well Cover (M) provided.

Safety Reset Switch

The units are equipped with a switch that cuts off power if the oil temperature reaches 430°F (221°C). This switch has a manual reset. The reset switch is located on the back of the unit (Figure 2).

The switch will activate if the oil temperature reaches 430°F. Before resetting the safety switch, check for these causes.

Possible causes for the safety reset switch to activate are:

- Dirty oil
- Too little oil in fry well
- Heating elements not in proper lowered position

TO RESET THE TEMPERATURE SAFETY SWITCH:

1. Wait until the oil has cooled to 300°F (149°C) or below.
2. Remove the switch cover by unscrewing counterclockwise.
3. Use a pen or similar narrow tool and press the reset button down. The button should stay in the depressed position.
4. Replace the switch cover and secure by screwing clockwise.

If unable to reset the safety reset switch or the safety reset switch continues to trip, contact WINCO Technical Service.

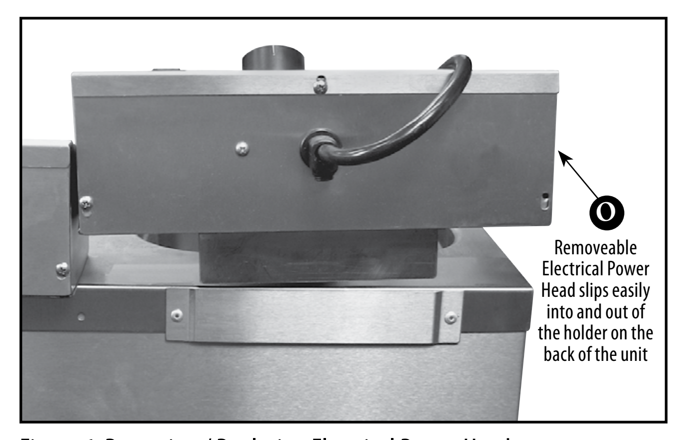


Figure 6. Removing / Replacing Electrical Power Head



Cleaning

To maintain the appearance and increase the service life, clean your unit daily.

1. Unplug the unit
2. Allow the unit and oil to cool completely before cleaning.



WARNING

Burn Hazard.
Do not touch hot liquid or heating surfaces while unit is heating or operating.

Hot liquids and food can burn skin. Allow the hot liquid to cool before handling. Do not drop or spill water into hot oil as it will spray or splatter the hot oil out of the tank.

3. Do not immerse the cord, plug or Removeable Electrical Power Head (O) in water or any other liquid.



WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use unit if power cord is damaged or has been modified.

4. Remove the Electrical Power Head (O) and Wire Mesh Heating Element Cover (M) . (Figure 7)
5. Remove any large food particles from the well using a slotted spoon or spatula.

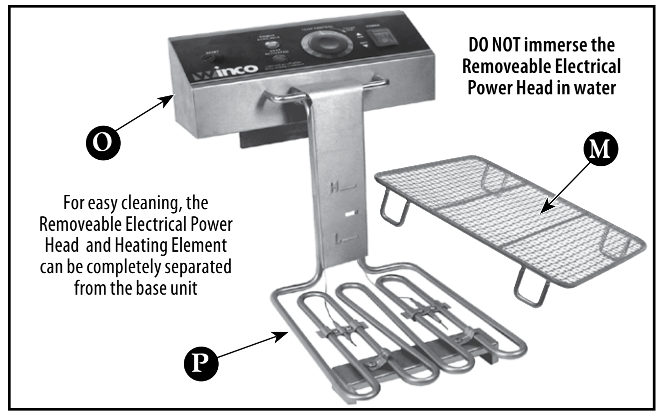


Figure 7. Preparation for Cleaning the Unit

6. Carefully remove the Well(s) (F) from the unit to filter or discard used oil.
7. Tie 2 or 3 layers of cheesecloth over the top of an empty bucket, leaving slack in cheesecloth to keep oil from over flowing the edges of bucket when draining the well.

NOTE

BUCKET MUST BE LARGE ENOUGH TO HOLD ALL OF THE OIL IN WELL. BE SURE THE OIL HAS COOLED. *DO NOT REMOVE OR CLEAN HOT OIL.*

8. Strain oil through cheesecloth into the bucket.

NOTE

DO NOT CLEAN THE UNIT WITH STEEL WOOL

9. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the unit and Well(s) (F); rinse and dry thoroughly. May also fill the Well(s) (F) with water and dish washing liquid. Lower Electrical Power Head (O) to the down position. The soapy water mixture can then be heated to approximately 200~250°F for a few minutes, to clean unit. *It's important that the unit doesn't run dry as it will cause the element to burn out.*
10. Make sure Electrical Power Head (O) and cords do not come in contact with water. Spray cleaning solution onto soft cloth and wipe unit clean.
11. Rinse thoroughly.
12. Dry thoroughly after cleaning.

NOTE

A VERY SMALL AMOUNT OF SOAP LEFT IN THE WELL CAN RUIN THE OIL. ANY WATER REMAINING IN THE WELL WILL CAUSE VIOLENT BOILING AND SPUTTERING WHEN OIL IS HOT.

13. ***Cleaning the Heating Element (P):*** If considerable carbon has collected on the Heating Element(s) (P), it can be burned off by operating the unit with a dry well at a temperature setting of 250°F (121.1°C) for a few minutes. The deep fryer will automatically shut down, which will also serve as a test of the Safety Reset Switch (B). (Refer to "Safety Reset Switch" on page 6) Turn the Thermostat Control Dial (A) back to the "OFF" position and brush off loose carbon and clean and dry the well thoroughly.
14. ***Cleaning the exterior surfaces:*** Keep all surfaces of the unit free of splashed shortening or other foreign particles by washing with hot water and soap. Rinse and wipe off excess water. Polish with a dry, soft cloth.



Troubleshooting Chart

ISSUE	MIGHT BE CAUSE BY	RECOMMENDED SOLUTION
Deep fryer not working	Unit is not plugged in	Check power source; plug unit in
	Power switch has not been turned on	Check that the unit is correctly plugged in and Power On/Off switch has been turned on
	Plug/cord damaged	Call for service
	Food debris stuck on or between heating element	Unplug the unit, let unit cool, then clean on or around elements to remove food debris
	Safety Reset Switch activated	Possible causes are: dirty oil, too little oil in fry well, or heating elements not in proper lowered position. or Refer to "Safety Reset Switch" (see page 7) section of this manual. If problem persists, call for service
	None of the above	Call for service
Oil is not heating up and Temperature Ready Light is ON	Thermostat or heating element has failed	Call for service
	Safety Reset Switch has activated	Possible causes are: dirty oil, too little oil in fry well, or heating elements not in proper lowered position. or Refer to "Safety Reset Switch" section of this manual. If problem persists, call for service
Oil gets too hot	Oil level low	Turn unit off, allow to cool, then add oil until it is above the low oil line.
	Thermostat control malfunction	Call for service
Temperature Ready Light does not cycle ON, but fryer is operating normally	Faulty indicator light	Call for service
	Oil has reached the desired/ set temperature It is advisable to use a fryer thermometer to check desired temperature	Use fryer normally
Oil boils over top when frying	Too much oil in well	Reduce the amount of oil in well
	Too much food in basket	Reduce the amount of food in basket
	Too much water in food	Dry food product or remove ice crystals from food prior to frying

Service and Repair

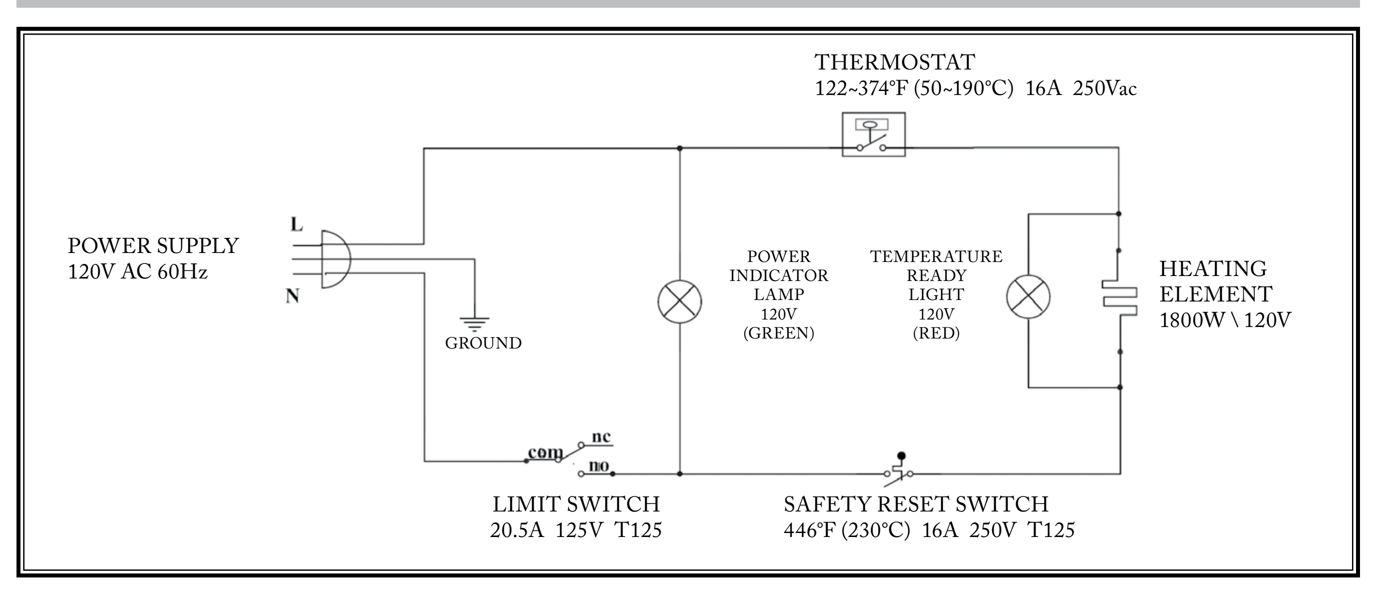
There are no user serviceable parts within this appliance.
To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself.

DO NOT send unit to WINCO without first contacting our customer service department.

See "Limited Equipment Warranty" section on page 11 for details.



Wiring Diagram



EFS-16 & EFT-32



Limited Equipment Warranty

WINCO commercial appliances are warranted when installed in accordance with instructions in this manual and subjected to normal use.

WINCO commercial appliances are warranted only to the first purchaser from the dealer/distributor.

WINCO equipment(parts and labor) are warranted for a period of one(1)year from the date of purchase, provided that the product warranty registration has been received by WINCO within 30 days from the date of purchase.

Examples of circumstances NOT covered under WINCO's warranty, but not limited to these circumstances are:

- Acts of God, fire, water damage, burglary, accident, theft.
- Freight damage.
- Improper alteration or installation of equipment.
- Use of after market or generic parts.
- Services made by anyone other than an authorized service agent.
- Unauthorized lubricants.
- Normal wear of parts, including feet, fuses, switches, lamps, etc.
- Improper cleaning or use of improper cleaning agents on appliance
- Misuse or abuse (this includes but is not limited to dropping the unit or any of it's components).

Procedure To Submit A Warranty Claim

Warranty may not be honored if warranty registration has not been previously submitted to WINCO within 30 days of purchase.

Attempts to service appliance by unauthorized personnel may void the warranty.

1. Warranty registration must have been received within 30 days from the date of purchase.
2. **RETURN AUTHORIZATION MUST BE ISSUED** from WINCO customer service. For warranty service

   West of the Mississippi River, contact
   Customer Service @ WINCO
   12765 166th Street, Cerritos, CA, 90703
   Phone: 1-888-946-2652

   East of the Mississippi River, contact
   Customer Service @ WINCO
   65 Industrial Road, Lodi, NJ, 07644
   Phone: 1-888-946-2682

   E-mail: warranty@wincous.com
3. You will be asked to provide item #, date of purchase, receipt of purchase, company/dealer item was purchased from and a detailed description of the issue you are having.
4. The customer service rep will determine the best course of action. If it is determined item needs to be returned, a return authorization will be issued. You will be given complete details on how to complete the return process.
5. If item is to be returned to WINCO, it must be packaged in its original carton. This ensures there will be no freight damage of item coming back to WINCO. Freight damage will not be covered by the warranty.

NOTE:

- Freight to our repair centers must be prepaid. We strongly recommend that you **SAVE THE ORIGINAL PACKAGING** for the duration of this warranty. WINCO will not be responsible for any claims for damages that may occur during inbound transportation to our service facility.
- Freight on return services or replacements will be prepaid by WINCO, the manufacturer.
- This warranty does not cover product failures caused by: improper maintenance as outlined in our operations manuals, neglect, abuse, damage due to excess water, fire, improper set up, or use of inadequate or faulty electrical systems.
- ***WINCO reserves the right to inspect returns and determine if product received shows any of the signs of misuse or abuse as listed above.***

THE FOREGOING WARRANTY PROVISIONS ARE A COMPLETE AND EXCLUSIVE STATEMENT BETWEEN BUYER AND WINCO. WINCO NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSONS TO ASSUME FOR THEM ANY OTHER OBLIGATION OF LIABILITY IN CONNECTION WITH SAID EQUIPMENT.



In Case of Fire

Contact the local fire department!

Disconnect power to unit!

This will cut off power to the heating elements and allow the oil to cool, reducing the flash point temperature and making it easier to stop the fire.

Immediately cover the well with the well cover and/or heavy non-flammable blanket or canvas.

This will cut off oxygen to the fire.

Spray the fire extinguisher over the well cover or non-flammable blanket.

This will seal off additional oxygen thus smothering the fire.

IMPORTANT

DO NOT remove the blanket or cover until the fire department arrives. The oil may re-ignite.

This is high voltage equipment - be sure main disconnect is "OFF" before proceeding.

CAUTION!



DO NOT attempt to fight a grease fire by spraying the fire extinguisher directly on the burning shortening.



The force will cause the burning shortening to be sprayed on adjoining equipment making it difficult to contain the fire.

Only use a fire extinguisher filled with CO^2 or Halon for flammable liquids and oils and suitable for electric powered equipment.

DO NOT use water or water based extinguisher on a grease fire.



FRITEUSE A COMPTOIR PROFOND

Manuel d'utilisation et d'entretien



EFS-16



EFT-32



Conforme à: UL STD: 1026
Conforme à: UL STD: 197

Modèle	Description	Oil Capacité	Voltage	Hz	Amp	Wattage
EFS-16	Friteuse à comptoir profond	16 lbs.	120V	60	15*	1800
EFT-32	Friteuse à comptoir profond	32 lbs.	120V	60	2 x 15**	1800

** Un (1) circuit spécial de 20 ampères avec une seule prise est nécessaire pour chaque tête de friteuse.*
*** Deux distincts circuits spéciaux de 20 ampères avec une prise unique pour chaque tête de friteuse est nécessaire.*

AVANT DE FAIRE FONCTIONNER UN ÉQUIPEMENT,
LISEZ ET VOUS FAMILIARISEZ AVEC LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SECURITE

WINCO voudrais de vous remerci pour l'achat de cet équipement. Il est important de conserver ces instructions pour référence ultérieure. Gardez la boîte originale et l'emballage pour une utilisation de l'emballage et l'expédition de l'équipement si vous avez besoin des services.



Friteuse à comptoir profond

Table des matières

Contenus dans le package

Toutes les unités sont équipées d'un manuel d'utilisation et d'entretien, une carte d'enregistrement de garantie et la suivante comme indiqué:

EFS-16

- Unité EFS-16 (Comprend une base et une tête électrique amovible avec élément chauffant et couvert pour élément chauffant)
- Amovible puits avec couvercle
- Panier de friteuse avec poignée amovible
- Poignée pour soulever le panier de friture

EFS-32

- Unité EFS-32 (Comprend une base et deux têtes électriques amovibles, chacune avec un élément chauffant et deux couvert).
- 2 amovibles puits avec couvercle.
- 2 paniers à friture avec poignées amovibles.
- 2 poignées pour soulever le panier de friture.



Pour assurer la sécurité de l'installation et de l'opération, s'il vous plaît lire attentivement et comprendre les instructions suivantes.

À moins que les opérateurs sont suffisamment formés et supervisés il y a un risque de blessure grave. Les propriétaires de ce matériel ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de suivre strictement toutes les instructions contenues dans ce manuel et les exigences de la loi locale, provinciale et fédérale.

Les propriétaires devraient ne pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf s'ils sont plus de 18 ans, soient correctement formés et supervisés, et avoir lu et compris ce manuel.

Les propriétaires doivent aussi veiller à ce qu'aucun clients, visiteurs ou d'autres personnes non autorisées d'entrer en contact avec cet équipement. Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'opérateur de rester alerte à tous les dangers posés par le fonctionnement de cet équipement.

S'il y a incertitude quant à une tâche particulière ou la méthode appropriée d'utiliser cet équipement, demandez à un superviseur expérimenté.

Déballage d'Equipment

JETEZ TOUS LES MATERIAUX D'EMBALLAGE EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT.

1. Retirer tout le matériel et la bande d'emballage, ainsi que tout plastique de protection et de carton, à partir de l'unité.
2. Nettoyer les résidus de colle laissés par le plastique ou ruban.
3. Place the unit in the desired position and height. Placer l'appareil dans la position et à la hauteur souhaitées.

GARDEZ LA BOITE ORIGINALE ET L'EMBALLAGE POUR UNE UTILISATION D'EN EMBALLAGE ET DE TRANSPORT DE L'APPAREIL SI VOUS AVEZ BESOIN DES SERVICES.

Fonction et Objet

Fonction et Objet

Cet appareil est destiné à être utilisé seulement pour des aliments de friture en services alimentaires commerciaux. Il n'est pas destiné à usage domestique, industriel ou de laboratoire.

Avant d'utiliser cet équipementn il faut le nettoyer et sécher complètement (voir la Section "Nettoyage" à la page 8). Nettoyez toutes les surfaces avant de l'utiliser. Si vous ne nettoyez les surfaces avant d'utiliser l'appareil, il pourrait causer la contamination des aliments.

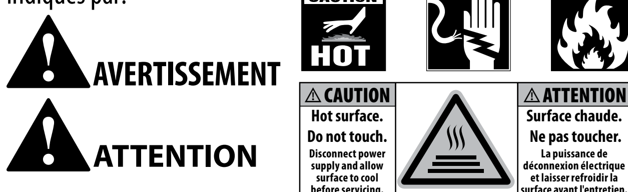
Cette friteuse est un appareil à moyen capacité avec une grande variété d'applications de friture.

Etiquettes d'avertissement

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à suivre pour aider à promouvoir une utilisation sûre de cet appareil.

Tout au long de ce manuel, vous verrez les supplémentaires avertissements pour vous aider à alerter sur les dangers potentiels.

Les avertissements concernant votre sécurité personnelle sont indiqués par:



Avertissements relatifs à l'endommagement éventuel de l'équipement sont indiquées par:



NOTE

La note est utilisée pour informer les utilisateurs des informations importantes concernées à l'installation, à l'opération ou l'entretien, mais pas de danger.

S'il vous plaît rappelez-vous que ce manuel et les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de bien former et superviser les opérateurs, et d'utiliser le bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

Mise à la terre correcte

Cette machine est équipée d'une fiche à trois broches. La prise sur laquelle cette fiche est branchée doit être correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas le type de mise à la terre, contactez avec un électricien. NE PAS, en aucun cas couper ou enlever la troisième broche de terre à partir du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.





Guide d’installation

1. La friteuse ne doit pas êtreinstallée sous les matières combustibles et la distance minimale à partir desmatériaux combustibles doit être de 6 "(15cm) sur les côtés et l'arrièrede la friteuse. Les alentours de la friteuse doivent être maintenus à l'écartdes matières combustibles.
2. Toutes les friteuses doivent être installées avec au moins 16 "(40,6cm) d'espace entre la friteuse et les surface des flammes à partir de matérielde cuisson adjacent.
3. L'équipement doit être installé par personne qualifiée conformément aux lois fédérales, provinciales etlocales
4. La friteuse doit êtreinstallée sous une hotte en conformité avec la dernière édition de laNorme Pour le Contrôle de Ventilation et laProtection contre l'Incendie des Opérations de Cuisson Commerciaux, lanorme NFPA 96.
5. Si un extincteur est utilisé pour une flamme de l'huile, assurez-vous degarder extincteur à une distance de deux pieds de la friture pour éviter leséclaboussures d'huile.
6. Placez la friteuse de sorte que les pieds avant sont au moins 4 pouces dubord du comptoir. Cela permettra de réduire la possibilité de la friteuse àêtre accidentellement poussé hors du comptoir.
7. Gardez la zone à l'avant de la friteuse pour un accès libre pendant l’opération.
8. Eloignezl’appareil et le cordon d’alimentation desflammes, des brûleurs électriques ou de chaleur excessive.
9. Utilisez uniquement des prises de terre correspondant à la tension nominale.
10. Ne pas utiliser de rallonge avec cetappareil.
11. Ne vaporisez pas le liquide ou agent sur l’appareil ou à l’extérieur de l'appareil.
12. ATTENTION: Pour réduire le risquede choc électrique, cuisez seulement dans le contenant amovible de la friteuse.
13. ATTENTION: Utilisez un fild'alimentation adapté à 750C.
14. ATTENTION: Un moyen decollecte de graisse approprié doit être mis en place avant l’opération.
15. ATTENTION: Risque d'incendieou de choc électrique. Seulement faites fonctionner cet appareil avec le potd'huile en place.
16. Utilisez le fil en cuivre etaluminium pour les connexions d'alimentation.

NOTE

Si l'appareil est en panne, vous devez débrancher l'alimentation électrique avant le service effectué par technicien qualifié. EFS-32 doit toujours avoir deux cordons branchés pour un bon fonctionnement, et les deux cordons doivent être débranchés avant toute maintenance ou entretien de l'équipement.

NE LAISSEZ JAMAIS UNE CORDON BRANCHE ET UN CORDON DEBRANCHE.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les surfaces chaudes ou chauffées liguid tout appareil chauffe ou en fonctionnement.

Les liquides chauds et les aliments peuvent brûler la peau. Laisser le liquide chaud refroidir avant de le manipuler. Ne laissez pas tomber ou renverser de l'eau dans l'huile chaude car elle peut provoquer l’éclaboussement d'huile chaude sortante de la cuve.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie
La surchauffe des vapeurs d'huile ou de l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie. Surveillez la température, la qualité et le niveau d’huile. Utilisez et entretenez le système d'élimination des vapeurs d'huile.

Faire chauffer l'huile avec précaution. Si l'huile fume, réduire le feu. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Si le feu se produit, éteindre l'appareil, couvrir jusqu'à refroidissement. Ne pas mettre l'eau dans l'huile chaude ou enflammée. Ne faites pas fonctionner avec de l'huile sous la barre d'huile. L’huile sale a un point d'éclair plus bas. Remplacer l'huile sur une base régulière. Maintenir le niveau d'huile correct. Utiliser un système d'évacuation de la vapeur d'huile (capot) pour réduire l'accumulation de graisse et d'huile sur les surfaces de paroi ou de plafond.

Précautions de sécurité

1. L'appareil doit être utilisé uniquement dans une position plate et horizontale.
2. Changez l'huile régulièrement ou selon le besoin (voir la Section «Opération» à la page 7) la Vieuse huile sale a un point d'éclair plus bas que l'huile propre.
3. Remplissez jusqu'au niveau d'huile correct. Ne remplissez pas trop, (voir les points C et D dans la Section «Fonctions et commandes» à la page 5)
4. Ne pas remplir le panier plus qu'à moitié plein.
5. L'huile chaude est inflammable - éloignez les flammes nues de l'huile chaude et des vapeurs d'huile.
6. Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de déplacer.
7. Ne pas faire fonctionner sans surveillance.
8. N'utilisez pas l'appareil dans les lieux publics et/ou autour des enfants.
9. L'appareil et/ou l'huile peut être chaud même si le voyant d'alimentation ou le voyant Prêt de température n'est pas allumé.
10. Ne pas faire fonctionner si l'appareil a été endommagé ou ne fonctionne pas correctement en tout cas.
11. Ne pas utiliser avec un cordon endommagé.
12. Ne pas accéder à l'interrupteur Reset de sécurité (voir "Interrupteur Reset de sécurité» à la page 7) à moins que la friteuse est en surchauffe (la température de l’huile atteit 430 ° F).
13. Ne pas nettoyer l'appareil avec la laine d'acier.
14. Jetez l'huile d'une manière écologiquement responsable.



Caractéristiques et commandes pour Friteuse à comptoir profonde (EFS-16 & EFT-32)

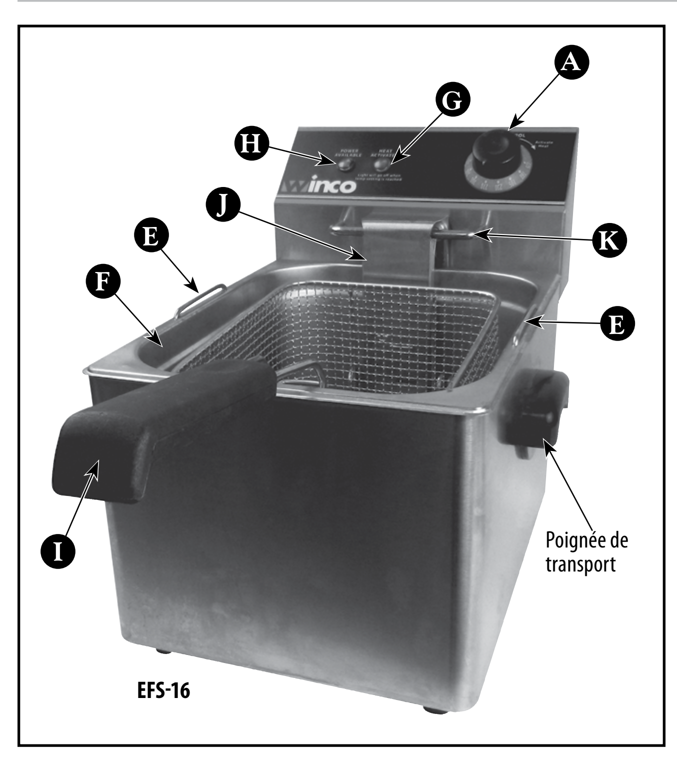


Figure 1. Caractéristiques et commandes pour EFS-16 & EFS-32

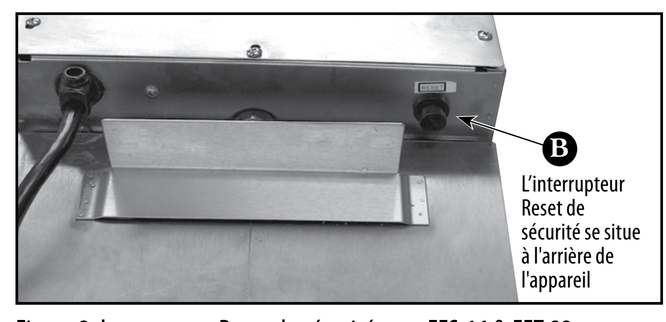


Figure 2. Interrupteur Reset de sécurité pour EFS-16 & EFT-32

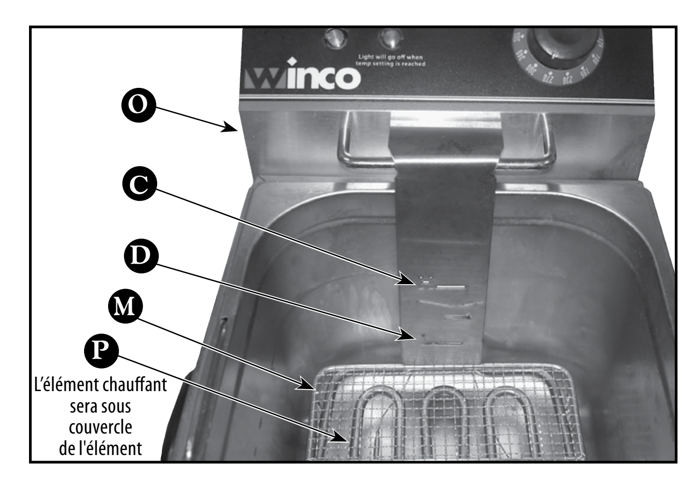


Figure 3. Indicateur du niveau d'huile à l'intérieur du puits

A **MOLETTE DE CONTROLE DE THERMOSTAT** (Figure 1) Utilisé pour régler ou ajuster la température de l'huile. Les chiffres surle cadran correspondent à la température de l'huile.La position"0" pour s'éteindre.

B **INTERRUPTEURRESET DE SECURITE & COUVERCLE** (Figure 2) Retirez le couvercle pour accéder aubouton de Reset. Si l'huile atteint une température de 430 ° F (221° C), ce commutateur coupe l'alimentationde l'appareil. (L'interrupteur est surla face arrière de l'EFS-16, EFT-32) (Voir lasection «Interrupteur Reset de sécurité» à la page 7).

C **HAUT NIVEAU D'HUILE** (Figure 3) C'est le repèrede niveau maximum pour le puits. Ne pas remplir avec l'huile au-dessus de cettemarque car il peut causer l'débordement de l'huile après que le panier estrempli par les aliments.

D **BAS NIVEAU D'HUILE** (Figure 3) C'est le repère de niveauminimum pour le bien. Ne faites pas fonctionner avec l'huile en dessous de ceniveau, sinon l'huile peut être surchauffée et provoquer un incendie.

E **POIGNEE DE LEVAGE DEPUITS** (Figure 1) Utilisée pour soulever le puits dans et hors de l'unité d'élimination deshuiles et de nettoyage.

F **PUITS AMOVIBLE** (Figure 1) C'est la placepour contenir l'huile et réaliser la cuisson. L'élément chauffant est suspendudans cette composante.

G **VOYANT DE PRET DE TEMPERATURE** (Figure 1) Ce voyant indiqueque l'élément est chauffé. Une fois la température atteinte, le voyants'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la la températureavec le cycle ON/OFF. **Ce n'est pas un voyant "ON / OFF"**.

H **VOYANTD'ALIMENTATION** (Figure 1) IlIndique que l'appareil est branchéet mis sous tension.

I **ASSEMBLAGE DEPANIER DE FRITURE** (Figures 1/4)) Avec la poignée amovible.

J **SUPPORTVERTICAL D'ELEMENT** (Figure 1)

K **BARRE DE SUPPORT DE PANIER** (Figure 1)

L **CROCHETES DE PANIER** (Figure 4)

M **COUVERT D'ÉLÉMENT EN TREILLIS MÉTALLIQUE** (Figure 3/4)

N **COUVERCLE DE PUITS** (Figure 4)

O **TETE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE** (Figures 3/6/7)

P **TETE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE** (Figures 3/7)

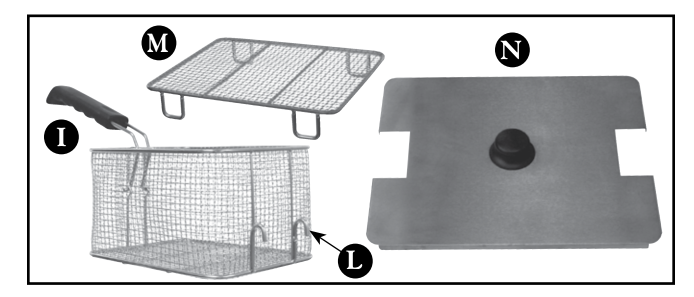
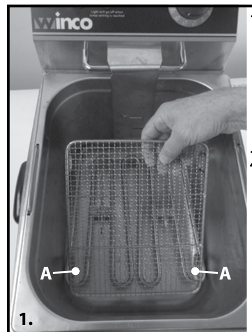


Figure 4. Panier et Accessories

Opération

Suivez les mêmes instructions pour chaque puits d'une unité à deux puits. L'opération de chaque puits est indépendante et peut fonctionner à des températures différentes.

1. EFT-32 nécessite l'utilisation de deux cordons. Veillez à débrancher les deux cordons avant de déplacer, tester ou réparer ce produit
2. Retirez le(s) panier(s) (I) de la friteuse.
3. Insérez le couvert d'élément en treillis métallique (M). (Figure 5)



1. Insérez les deux prises arrière intérieure de l'élément chauffant à la position A.
2. Poussez les deux prises sur l'élément chauffant à l'avant, de sorte que les prises soient juste à l'extérieur de l'élément chauffant à la position B.

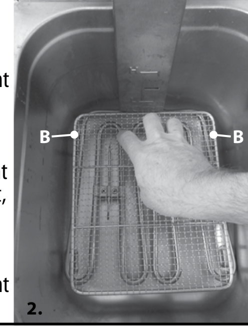


Figure 5. Insérez le couvert d'élément en treillis métallique (M)

4. Remplir ou ajouter de l'huile / le shortening solide pour le puits (F). Toujours maintenir le niveau d'huile entre le Haut niveau d'huile (C) et le Bas niveau d'huile (D) comme indiqué sur le support vertical d'élément (J). (Voir Figure 1) Ne pas remplir trop ou pas assez.
5. Réglez la Molette de contrôle de thermostat (A) à la température désirée; le Voyant de Prêt de Température (G) indique lorsque les éléments sont mis sous tension. Si la graisse végétale solide est utilisé, enveloppez l'élément chauffant autour de la graisse et réglez la température entre 200 ~ 250 ° F pour que la graisse puisse fondre lentement car il couvre les éléments chauffants. La graisse fondue ne doit pas dépasser le repère de haut niveau, ni devrait pas descendre en dessous du repère de niveau bas trouvé sur le support vertical d'élément (J). Cela permettra de réduire la fumée et le risque d'incendie.
6. Préchauffez l'huile pour atteindre la température de cuisson recommandée. Lorsque le Voyant de Prêt de Température (G) réalise un cycle, l'huile atteint la température de consigne.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie
La surchauffe des vapeurs d'huile ou de l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie. Surveillez la température, la qualité et le niveau d'huile. Utilisez et entretenez le système d'élimination des vapeurs d'huile.

7. Sécher les aliments ou enlever les glaces dans les aliments avant la friture.
8. Remplissez chaque panier, JAMAIS plus de la moitié pleine.
9. Abaisser avec précaution le panier dans l'huile de cuisson. Les aliments doivent rester dans la friteuse respectant le temps de cuisson recommandé par les fabricants de nourriture.
10. Lorsque la friture d'aliments est terminée, accrochez le panier sur la barre de support de panier (K) à l'aide des crochets de panier (L). Cela permettra à l'excès d'huile de s'écouler dans le puits. Préparez comme indiqué par le fabricant de nourriture.

Conseils pour huile

1. Utilisez l'huile qui est recommandée pour la friture des aliments.
2. Faites cuire à des températures qui sont recommandées par le fabricant de nourriture.
3. Change oil when oil becomes noticeably darkened from food particles that burn when subjected to prolonged heat. Changez l'huile lorsque l'huile devient nettement assombrie par les particules alimentaires qui brûlent lorsqu'ils sont soumis à un échauffement prolongé.
4. Changez l'huile quand il y a une forte odeur nauséabonde ou lorsque l'huile sent la nourriture cuite dans celui-ci.
5. Pour réutiliser l'huile, utiliser quelques couches de gaze pour filtrer les particules en excès qu'après l'huile a refroidi.
6. Couvrir l'huile durant la nuit en utilisant le couvercle de puits (M) fourni.

Interrupteur Reset de sécurité

Les unités sont équipées d'un interrupteur qui coupe l'alimentation si la température de l'huile atteint 430 ° F (221 ° C). Cet interrupteur a un réarmement manuel. L'interrupteur Reset de sécurité est situé à l'arrière de l'appareil (Figure 2).
L'interrupteur sera activé si la température de l'huile atteint 430 ° F. Avant de réinitialiser l'interrupteur de sécurité, vérifier ces causes.
Les causes possibles pour que l'interrupteur est activé sont les suivantes:

- Huile sale
- Trop peu d'huile dans le puits de friture
- Éléments chauffants ne sont pas en position basse correcte

POUR RESET L'INTERRUPTEUR DE SECURITE DE TEMPERATURE:

1. Attendez jusqu'à ce que l'huile ait été refroidie à 300 ° F (149 ° C) ou au-dessous.
2. Retirez le couvercle de l'interrupteur en dévissant dans le sens antihoraire.
3. Utilisez un stylo ou similaire outil et appuyez sur le bouton RESET. Le bouton doit rester dans la position enfoncée.
4. Replacez le couvercle du commutateur et fixez-le en vissant dans le sens horaire

S'il est impossible de reset l'interrupteur Reset de sécurité ou le bouton Reset de sécurité continue à se déclencher, contactez avec le Service technique WINCO.

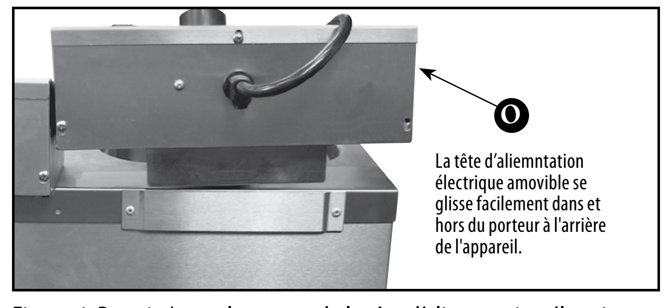


Figure 6. Retrait / remplacement de la tête d'aliemntation électrique

Nettoyage

Pour conserver l'apparence et augmenter la durée de vie, nettoyez votre unité tous les jours.

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez refroidir l'appareil et l'huile complètement avant le nettoyage.

ATTENTION



HOT

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les surfaces chaudes ou chauffées liguid tout appareil chauffe ou en fonctionnement.

Ne touchez pas le liquide chaud ou les surfaces de chauffage lorsque l'appareil chauffe ou en fonctionnement.

3. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la tête électriqueamovible (0) dans l'eau ou tout autre liquide.



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique
Conserver l'eau et d'autres liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Liquide à l'intérieur de l'appareil pourrait provoquer un choc électrique.

Ne pas pulvériser de l'eau ou des produits de nettoyage. Le liquide pourrait contacter avec les composants électriques et causer un court-circuit ou un choc électrique. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. ou a été modifié.

4. Retirez la tête d'alimentation électrique (O) et le couvert d'élément en treillis métallique (M). (Figure 7)
5. Retirez les grosses particules de nourriture du puits à l'aide d'une écumoire ou d'une spatule.

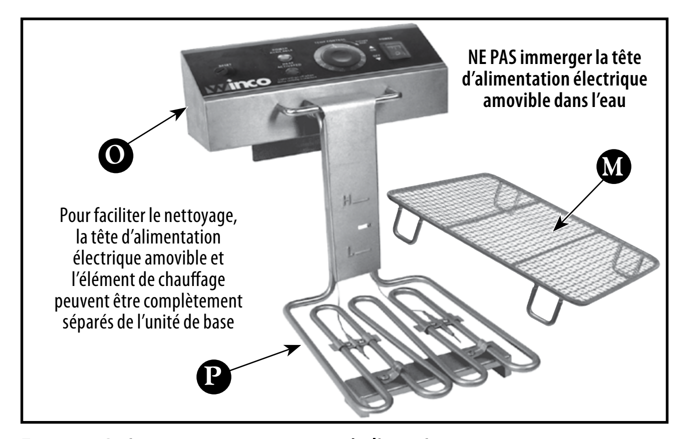


Figure 7. Préparation au nettoyage de l'unité

6. Retirez soigneusement le(s) puits (F) de l'unité pour filter ou jeter l'huile usée.
7. Attacher 2 ou 3 couches de gaze sur le dessus d'un bucket vide, laissant du mou dans la gaze pour garder l'huile de déborder les bords du bucket lors de la vidange du puits.

NOTE

LE BUCKET DOIT ETRE ASSEZ GRAND POUR CONTENIR TOUTE L'HUILE DANS LE PUITS. ASSUREZ QUE L'HUILE AIT REFROIDI. NE PAS ENLEVER OU NETTOYER L'HUILE CHAUDE.

8. Egouttez l'huile à travers une étamine dans le bucket.

NOTE

NE PAS NETTOYER L'APPAREIL AVEC LAINE D'ACIER

9. Utilisez un chiffon humide ou une éponge imbibée d'eau savonneuse pour nettoyer l'appareil et le(s) puits (F); rincez et séchez soigneusement. Peut aussi remplir le(s) puits (F) avec l'eau et le liquide vaisselle. Abaissez la tête d'alimentation électrique (0) à la position basse. Le mélange de l'eau savonneuse peut alors être chauffé à environ 200 ~ 250 ° C pendant quelques minutes, pour nettoyer l'appareil. Il est important : si l'appareil n'est pas séché sec, cela fera l'élément de brûler.
10. Assurez-vous que la tête d'alimentation électrique (0) et les cordons ne sont pas en contact avec de l'eau. Pulvérisez la solution de nettoyage sur un chiffon doux et essuyez l'appareil.
11. Rincez complètement.
12. Après le nettoyage, séchez complètement.

NOTE

UNE TRES PETITE QUANTITE D'EAU SAVONNEUSE DANS LE PUITS PEUT RUINER L'HUILE. L'EAU RESTANT DANS LE PUITS CAUSE LA VIOLENTE BOUILLANTE ET LA PULVERISATION QUAND L'HUILE EST CHAUDE

13. ***Nettoyage d'élément chauffant (P):***
    Si le carbone considérable accumulée sur l'élément chauffant (s) (P), il peut être brûlé en actionnant l'appareil avec un puits sec à 250 ° F (121.1 ° C) pendant quelques minutes. La friteuse s'arrête automatiquement, qui servira également comme un test de l'interrupteur Reset de sécurité (B). (Reportez-vous à «Interrupteur Reset de sécurité» à la page 6). Tournez la molette de commande du thermostat (A) vers la position "OFF" et brossez le carbone et nettoyez et séchez le puits complètement.
14. ***Nettoyage des surfaces extérieures:***
    Gardez toutes les surfaces de l'appareil sans raccourcissement éclaboussé ou d'autres particules étrangères par lavage à l'eau chaude et savonneuse. Rincez et essuyez l'excès d'eau. Polissez avec un chiffon sec et doux.



Tableau de dépannage

QUESTION	PEUT ETRE CAUSEE PAR	RECOMMENDED SOLUTION
Friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Vérifiez la source d'alimentation, branchez l'appareil.
	L'interrupteur d'alimentation n'a pas été activé	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et Power On/Off est allumé.
	Fiche/cordon endommagé	Appelez le service
	Les débris d'aliments coincés sur ou entre l'élément de chauffage	Débranchez l'appareil, laissez l'unité refroidir, puis nettoyez l'élément pour éliminer les débris. alimentaires
	L'interrupteur Reset de sécurité est activé	Les causes possibles sont: l'huile sale, trop peu d'huile dans le puits de friture, ou les éléments de chauffage ne sont pas en position correcte. ou Reportez-vous à «Interrupteur Reset de sécurité" de ce manuel. Si le problème persiste, contactez le service
	Aucune de ces réponses ci-dessus.	Appelez le service
L'huile n'est pas chauffée et le voyant Prêt de température est allumé	Le thermostat ou élément chauffant est en panne.	Appelez le service
	L'interrupteur Reset de sécurité est activé.	Les causes possibles sont: l'huile sale, trop peu d'huile dans le puits de friture, ou les éléments de chauffage ne sont pas en position correcte. ou Reportez-vous à «Interrupteur Reset de sécurité" de ce manuel. Si le problème persiste, contactez le service
L'huile est trop chaude	Le niveau d'huile est bas.	Éteignez l'appareil, laissez refroidir, puis ajoutez l'huile jusqu'à ce qu'il soit au-dessus du bas niveau d'huile.
	Défaillance de la commande du thermostat	Appelez le service.
Le voyant Prêt de température ne s'allume pas, mais la friteuse fonctionne normalement	Voyant défectueux	Appelez le service
	L'huile a atteint la température désirée/prévue Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour vérifier la température désirée.	Utilisez la friteuse normalement.
L'huile est bouillonnée sur le dessus lors de la friture	Trop d'huile dans le puits	Réduire la quantité d'huile dans le puits.
	Trop d'aliments dans le panier	Réduire la quantité d'aliments dans le panier.
	Trop d'eau dans les aliments	Sécher les aliments ou enlever les glaces dans les aliments avant la friture.

Entretien et réparation

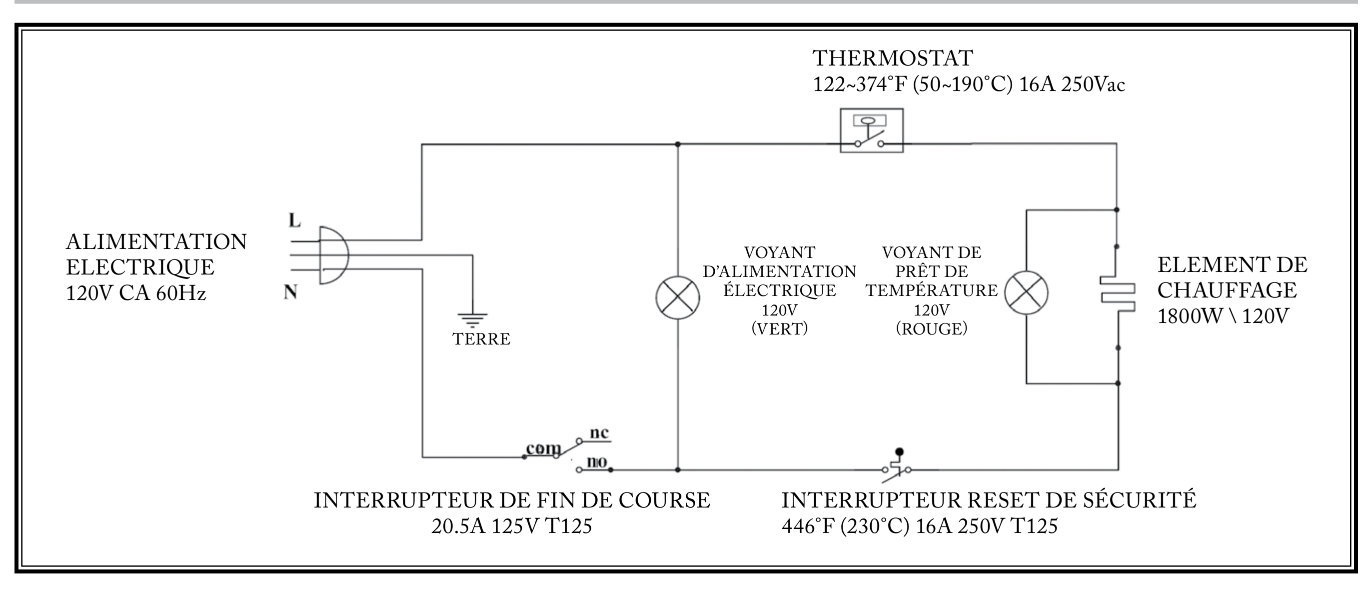
Voici aucune pièce réparable dans cet appareil.

Pour éviter des blessures graves ou des dommages, ne tentez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer le cordon d'alimentation endommagé par vous-même. NE PAS envoyer de l'unité chez WINCO sans avoir contacté avec notre service de clientèle.

Voir la Section «Garantie limite d'équipement» à la page 11 pour plus de détails.



Schéma de câblage



EFS-16 & EFT-32



Garantie Limite d'Equipement

Les appareils commerciaux WINCO sont garantis lorsqu'ils sont installés conformément aux instructions de ce manuel et soumis à des conditions normales d'utilisation.

Les appareils commerciaux WINCO ne sont garantis que pour le premier acheteur du détaillant/distributeur.

Les équipements WINCO (pièces et main-d'œuvre) sont garantis pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, à condition que l'enregistrement de la garantie de produit a été reçu par WINCO dans les 30 jours à compter de la date d'achat.

Des exemples de circonstances non couvertes par la garantie WINCO, mais ne se limite pas à ces conditions sont les suivantes:

- Cas de force majeure, d'incendie, de dégâts par eau, de cambriolage, d'accident et de vol.
- Dommage par transport.
- Modification ou installation incorrecte d'équipement
- Utilisation de pièce d'après-vente ou générique
- Services effectués par une personne autre qu'un technicien agréé.
- Lubrifiants non autorisés.
- Usure normale des pièces, y compris les pieds, fusibles, interrupteurs, lampes, etc.
- Nettoyage inapproprié ou utilisation de produits de nettoyage inappropriés sur appareil
- Mauvaise utilisation ou abus (ce qui inclut mais ne se limite pas à faire tomber l'appareil ou l'un de ses composants).

PROCÉDURE POUR PRÉSENTER UNE DEMANDE DE GARANTIE

La garantie ne peut être honorée si l'enregistrement de la garantie n'a pas été préalablement soumis à WINCO dans les 30 jours suivant l'achat.

Les tentatives pour appareil par personnel non autorisé peut annuler la garantie.

1. L'enregistrement de la garantie doit être reçu dans les 30 jours à compter de la date d'achat.
2. **L'AUTORISATION DE RETOUR DOIT ETRE DELIVREE** par le Service de clientèle WINCO. Pour service de garantie

   Ouest de la Rivière Mississippi, contactez avec le
   Service de clientèle @ WINCO
   12765, 166ème Rue,
   Cerritos, CA, 90703

   Tél: 1-888-946-2652

   Est de la Rivière Mississippi, contactez avec le
   Service de clientèle @ WINCO
   65, Rue Industrielle,
   Lodi, NJ, 07644

   Tél: 1-888-946-2682

   E-mail: warranty@wincous.com
3. Il vous sera demandé de fournir les informations telles que # item, date d'achat, ticket de caisse, société/revendeur, article acheté et une description détaillée du problème que vous rencontrez.
4. Le représentant du Service de clientèle déterminera le meilleur plan d'action. S'il est déterminé que l'article doit être retourné, une autorisation de retour sera émise. On vous donnera plus de détails sur la façon de procéder au retour.
5. Si l'article doit être retourné à WINCO, il doit être emballé dans son carton d'origine. Cela garantit qu'il n'y aura pas endommagé durant le transport de l'article de revenir à WINCO. Les dégâts causés ne seront pas couverts par la garantie

NOTE:

- Le Fret à nos centres de réparation doit être prépayé. Nous vous recommandons fortement de **CONSERVER L'EMBALLAGE ORIGINAL** pour la durée de cette garantie. WINCO ne sera pas responsable pour toute réclamation de dommages-intérêts qui peuvent survenir pendant le transport entrant à notre centre de service.
- Le fret sur les services de retour ou les remplacements seront prépayés par WINCO, le fabricant.
- Cette garantie ne couvre pas les pannes causées par: un mauvais entretien tel que décrit dans nos manuels d'opération, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, le feu, l'installation incorrecte, ou l'utilisation incorrecte ou les défectueux systèmes électriques.
- ***WINCO se réserve le droit d'inspecter les retours et de déterminer si le produit reçu présente l'un des signes de mauvais usage ou d'abus comme indiqué ci-dessus.***

LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE CI-DESSUS SONT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET WINCO. WINCO N'ASSUME NI N'AUTORISE TOUTE PERSONNE À ASSUMER QUELQUE AUTRE OBLIGATION DE RESPONSABILITÉ EN RELATION AVEC CE MATÉRIEL.



En cas d'incendie

Contactez avec le service d'incendie local !

Déconnectez l'unité de l'alimentation électrique !

Cela permettra de couper l'alimentation électrique des éléments chauffants et laisser l'huile refroidir, réduire la température de point d'éclair et le rendre plus facile d'arrêter le feu.

Couvrez immédiatement le puits avec le couvercle de puits et/ou la couverture ou toile lourd non inflammable.

Cela permettra de faire isoler l'oxygène au feu.

Vaporisez l'extincteur sur le couvercle de puits ou la couverture non-inflammable.

Cela permettra de sceller l'oxygène supplémentaire ainsi d'étouffer le feu.

IMPORTANT

NE PAS enlever la couverture ou le couvercle jusqu'à l'arrivée des pompiers. L'huile peut se rallumer.

C'est un équipement à haute tension, assurez-vous que la déconnexion principale est sur "OFF" avant de procéder.



ATTENTION!



NE PAS tenter decombattre un feu de graisse par la pulvérisation de l'extincteur directementsur le raccourcissement de brûlure.

La force peut provoquer le raccourcissement de combustion à pulvériser surles équipements avoisinants ce qui rend difficile de contenir le feu.

Utilisez uniquement un extincteur rempli avec CO2ou Halon pour les liquides inflammables et huiles appropriées pour l'équipementélectrique alimenté.

NE PAS utiliser l'eau ou l'extincteur à base d'eau sur un feu de graisse.